

PLIEGO DE CONDICIONES TECNICAS PARTICULARES POR EL QUE SE HA DE REGIR LA SELECCIÓN POR PROCEDIMIENTO ABIERTO DEL SERVICIO ALIMENTICIO EN SU CICLO COMPLETO DE LAS ESCUELAS INFANTILES DEL PATRONATO

PRIMERA.- Es objeto del presente contrato el servicio alimenticio en su ciclo completo, desde la adquisición de los alimentos y materias primas, su conservación, confección de desayunos y comidas en el propio Centro y suministro en mesas, en las Escuelas Infantiles "Vientos", "El Tren", "Piraña", "Pirineos", "Villacampa", "Actur Norte", "La Paz", "Santa Isabel" y "Oliver" del Patronato Municipal de Educación y Bibliotecas. En consecuencia, el adjudicatario confeccionará los desayunos y comidas de lunes a viernes, manteniendo, siempre, como días de servicio los que vengan marcados por la Diputación General de Aragón, de acuerdo al calendario escolar, junto con la limpieza de la cocina y comedor y utensilios y vajilla utilizados en cocina y comedor.

SEGUNDA.- La previsión del servicio asciende a 123.050 desayunos y comidas anuales, según cuadro anexo, por un presupuesto de licitación de 369.150 €, IVA no incluido. El citado precio equivale a 3€, IVA no incluido. La cantidad correspondiente al ejercicio 2008 puede ser atendido con cargo a la partida 422-227002 "trabajos realizados otras empresas alimentación".

La primera actualización de precios posible tendrá lugar a partir del primer año de la fecha de adjudicación del contrato incrementándose o reduciéndose en función del incremento o reducción del IPC que publique anualmente el INE correspondiente al año natural inmediatamente anterior.

El valor estimado del contrato asciende a la cantidad de 738.300 € IVA no incluido. En el caso de que se proceda a la aprobación de la prórroga prevista en la cláusula siguiente el importe estimado de la misma será de 1.476.600 € IVA no incluido

TERCERA.- El contrato tendrá una vigencia de 2 cursos escolares 2008 y 2009 (septiembre a junio 10 meses) prorrogables expresamente por otros 2 cursos en los términos previstos en el Artº 279.1 de la Ley del Sector Público.

CUARTA.- Mensualmente y por adelantado, el adjudicatario presentará, para su supervisión por el Gerente del Patronato Municipal de Educación y Bibliotecas, los menús a servir por ese período de tiempo, en los que constará el valor alimenticio y nutritivo. De igual manera, el adjudicatario podrá cambiar o modificar los menús propuestos si por causas de fuerza mayor o falta de materias primas se viera en la imposibilidad de confeccionar los inicialmente previstos. Las materias primas serán de calidad y se cuidará además que los diversos platos tengan una presentación esmerada.

QUINTA.- De acuerdo con lo previsto en el Artº 37 del R.D 1098/2001 Reglamento General de la Ley de los Contratos de las Administraciones Públicas, las Empresas que concurren al presente contrato deberán disponer de la clasificación grupo M, Servicios Especializados subgrupo 6 Hostelería y Servicios de Comidas. Las categorías de los contratos de servicios a la que se ajustara la clasificación de las Empresas será la categoría C.

Al objeto de atender las posibles responsabilidades a las que pudiera haber lugar en la prestación del servicio la empresa adjudicataria se compromete a disponer de una póliza de responsabilidad civil por importe de 600.000 €.

SEXTA.- En aquellos supuestos en que por prescripción médica se deba seguir un régimen especial, la Empresa adjudicataria elaborará el correspondiente menú dietético, al mismo pre-

cio que el normal. Así mismo se atenderá la elaboración de papillas y/o alimentos triturados en función de la edad y menú de adultos para el personal del Centro.

SEPTIMA.- El servicio de desayunos se realizará entre las 9,30 y las 10 horas y el de comidas entre las 12,30 y las 13,30 horas, siendo tal horario uniforme para todos los comensales.

OCTAVA.- Por parte de los directores de los Centros se facilitará a la Empresa adjudicataria, antes de las 9,30 horas de la mañana el número de desayunos y comidas a servir.

NOVENA.- El adjudicatario constituirá reserva o acopio de alimentos para hacer frente al servicio y que éste no se suspenda en caso de cualquier eventualidad, debiendo en todo momento prestarse el servicio en los términos del contrato que se firme.

DECIMA.- Asegurará la confección de diversos menús que eviten en lo posible, la monotonía de los mismos, pudiéndose repetir el primer plato y no habiendo limitación en el pan.

UNDECIMA.- La relación con los proveedores se hará exclusivamente por la Empresa adjudicataria, que vendrá obligada a la actualización de las operaciones económicas con los mismos.

DUODECIMA.- Los gastos que se ocasionen por el suministro de energía eléctrica, agua y combustible (butano-propano), para la confección de los diferentes menús, será de cuenta del Patronato, que, asimismo, pondrá a disposición del adjudicatario los locales, instalaciones, materiales y medios necesarios para la prestación del servicio.

DECIMOTERCERA.- La ropa que el personal de la Empresa adjudicataria utilice deberá estar debidamente limpia en todo momento.

DECIMOCUARTA.- El adjudicatario deberá realizar los análisis bromatológicos, con carácter trimestral, de los menús confeccionados, comunicando los resultados al Patronato.

DECIMOQUINTA.- Para la comprobación de la correcta prestación del servicio, cualquier miembro del Consejo del Patronato y el Presidente de la Asociación de Padres de Alumnos junto con el Gerente del Patronato, podrán acudir ocasionalmente y sin previo aviso a comer a cualquiera de los Centros.

El Patronato podrá modificar las condiciones alimenticias en función de la edad de los niños escolarizados en cada curso escolar.

DECIMOSEXTA.- A la extinción del contrato, el adjudicatario vendrá obligado a devolver en buen estado, salvo el demérito por el uso normal, los bienes (instalaciones, material, utensilios,...) que existían en los Centros en el día de inicio de la prestación del servicio.

DECIMOSEPTIMA.- Forma de Adjudicación. En la valoración de las ofertas se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

Idoneidad y calidad del proyecto para el desarrollo del servicio	Hasta 2 puntos
Oferta económica	Hasta 6 puntos
Compromisos especiales o posibles mejoras que el concursante presente a las bases fijadas en Pliego de condiciones técnicas	Hasta 2 puntos
Total	10 puntos

1.- Oferta económica.

Se valorará hasta un máximo de 6 puntos. Se aplicará un criterio de proporcionalidad respecto de la oferta más reducida, a la que se atribuirá la puntuación máxima, calculando la ponderación de las demás con arreglo a la siguiente fórmula:

$$\text{Puntos} = \frac{6 \times \text{min}}{\text{of}}$$

siendo

P = puntuación obtenida

Min = oferta mínima

Of = oferta correspondiente al licitador que se valora

2.- Criterio: de idoneidad y calidad del proyecto para el desarrollo del servicio.

Se computará el porcentaje de los nutrientes, calidad y variedad de los productos alimenticios y cualquier otro elemento que mejore la calidad del servicio.

3.- Criterio: compromisos especiales o posibles mejoras que el concursante presente a las bases fijadas en el Pliego de condiciones técnicas.

I.C. de Zaragoza, a 28 de abril de 2008
El Gerente,

Fdo.: Javier Peiro Esteban

		Días lectivos	Nº Menú / día	Total	
1	La Piraña	183 aprox.	130	23.790	47.580
2	Vientos	183	130	23.790	
3	Pirineos	183	80	14.640	102.480
4	Villacampa	183	80	14.640	
5	Tren	183	80	14.640	
6	La Paz	183	80	14.640	
7	Oliver	183	80	14.640	
8	Actur Norte	183	80	14.640	
9	Santa Isabel	183	80	14.640	
				150.060	

El total máximo de menús asciende a 150.060, con la previsión de un 18% de niños/as que no asisten por motivos de salud,... el total de menús previsto estaría en torno a 123.050 cubiertos / año.